

Wasser bei Fettbrand: Mann verletzt

Braunschweig. Bei einem Brand in einer Imbissbude ist der 24-jährige Betreiber verletzt worden. Wie die Polizei mitteilt, hatte der Mann am Mittwoch gegen 9 Uhr in einer seiner Fritteuse Öl erhitzt, das dann durch Überhitzung in Brand geraten ist. Der Mann tat das, wovon die Feuerwehr immer dringend warnt: Er versuchte den Brand mit Wasser zu löschen. Dadurch kam es zu einer Fettexplosion.



1. Fülle die Lücken im Text aus.

Hat man eine Pfanne oder einen Topf mit _____ auf der heißen Herdplatte, darf man die Küche nicht verlassen. Überhitztes Fett kann sich nämlich leicht von selbst _____. Dazu ist weder eine offene _____ noch ein _____ nötig. Es genügt, je nach Fettsorte, eine _____ zwischen 250 und 350 °C.

Brennt das Fett in der Pfanne, braucht man nicht in Panik zu geraten. Das Feuer _____ nämlich sehr schnell _____, wenn man sofort einen trockenen _____ oder ein _____ auf die Pfanne legt. Dadurch wird die _____ abgeschnitten, das Feuer _____. Haben die Flammen schon andere Gegenstände der Küche in Brand gesetzt, muss man möglichst rasch die Feuerwehr anrufen: _____!

Auf _____ Fall darf man versuchen, einen Fettbrand mit _____ zu löschen; dann kommt es zur gefährlichen _____. Überhitztes oder brennendes Fett ist oft weit über 200 °C heiß. Wasser siedet aber schon bei _____ °C. Wasser ist außerdem schwerer als Fett. Wenn man Wasser in _____ gibt, sinkt es unter das Fett und verdampft dann _____. Aus 1 Liter Wasser werden etwa 1 700 Liter _____!

Die großen Mengen an Wasserdampf schleudern das brennende Fett in kleinen Tropfen umher. So kann es zu gefährlichen _____ kommen.

Die gesamte Küche kann in _____ geraten.